

Węgierski langosz

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 5 min

Liczba porcji: 6

Czas smażenia: 1 szt. ok. 5 min

Użyte akcesoria :

- nóż
 - tarcza
-

Przygotowanie :

Krok 1 - Przygotować langosz: Do dzbanka nr 1 z nożem włożyć 150 g pokruszonych na kawałki, ugotowanych ziemniaków, zamknąć pokrywę dzbanka z zamkniętą zaślepką, wymieszać – czas 15 sekund, prędkość 4.

Krok 2 - Otworzyć pokrywę, do ziemniaków wlać 300 g lekko ciepłe mleko, dodać 25 g pokruszonych drożdży. Zamknąć pokrywę dzbanka z zamkniętą zaślepką, wymieszać – czas 12 sekund, prędkość 3.

Krok 3 - Otworzyć pokrywę, do mleka z drożdżami i ziemniakami dodać 500 g mąki pszennej, 1 łyżeczkę cukru, 1 jajko, 2 łyżki oliwy z oliwek, dodać 1,5 łyżeczki drobnej soli. Zamknąć pokrywę dzbanka. Wyrabiać ciasto – czas 20 sekund, prędkość 4.

Krok 4 - Wyrabiać ponownie – program wyrabianie ciasta 2 minuty, prędkość 2.

Krok 5 - Otworzyć pokrywę, wyjąć nóż, dzbanek przykryć ściereczką, ciasto pozostawić do wyrastania na ok 40 min.

Krok 6 - W naczyniu miksującym nr 2 założyć trzpień do montażu tarczy i tarczę do krojenia w plastry. Zamknąć pokrywę tarczy. Cebulę obrać, przekroić na mniejsze kawałki. Posiekać cebulę i rzodkiewki – czas 15 sekund, prędkość 5.

Krok 7 - Otworzyć pokrywę, usunąć tarczę i trzpień, przełożyć warzywa do miski.

Krok 8 - Dzbanek opłukać, osuszyć, założyć nóż, włożyć 2 duże, obrane ząbki czosnku, zamknąć pokrywę zamkniętą zaślepką, posiekać – czas 8 sekund, prędkość 8.

Krok 9 - Otworzyć pokrywę, za pomocą łopatkki zebrać czosnek ze ścian naczynia. Włożyć 200 g gęstego jogurtu naturalnego, 40 g gęstego majonezu, dodać 1 płaską łyżeczkę soli i 0,5 łyżeczki pieprzu. Zamknąć pokrywę, zamknąć zaślepkę, wymieszać sos – czas 15 sekund, prędkość 3.

Krok 10 - Ciasto na langosz wyłożyć na stolnicę lub blat, krótko wyrobić. Podzielić ciasto na 6 jednakowych części, uformować z ciasta kule. Z każdej porcji, za pomocą wałka lub dłońmi formować dość duże, okrągłe placki, w miarę konieczności podsypując lekko mąką. Placki powinny być nieco mniejsze niż wielkość patelni, na której będą smażone.

Krok 11 - Na patelni rozgrzać olej, Delikatnie przekładać placki na patelnię i smażyć na słoty kolor z obydwu stron. Wykładać na ręcznik papierowy aby osączyć nadmiar tłuszczu.

Krok 12 - Langosze podawać z sosem czosnkowym, posypane posiekaną cebulką, rzodkiewkami, szczypiorkiem i tartym, wędzonym serem.